

CRITERIOS DE FRESCURA DEL MARISCO

CEFALÓPODOS (Sepia)

	CRITERIOS		
	CATEGORÍA DE FRESCURA		
	EXTRA	A	B
PIEL	Pigmentación viva, piel adherente a la carne.	Pigmentación apagada; piel adherente a la carne.	Piel decolorada; se separa con bastante facilidad de la carne.
CARNE	Muy firme; color blanco nacarado.	Firme, color blanco de cal.	Ligeramente blanda, color blanco rosado, amarillenta.
TENTÁCULOS	Resistentes al arranque.	Resistentes al arranque.	Se arrancan con más facilidad.
OLOR	Fresco, a algas marinas.	Escaso o nulo.	Olor a tinta.